



SPEED

Induction takes less time to cook food because the pan heats up quicker. Electromagnetic activity in the cooktop triggers electromagnetic activity in the pan, and the pan itself heats up. The pan is the starting point of the heat. Since there are fewer steps involved in heating the cookware, it takes less time for the heat to get to the food (25% to 50% less time, on average).

VELOCITA'

L'induzione riduce i tempi di preparazione dei cibi poiché genera calore direttamente a contatto con la padella o casseruola. L'energia elettromagnetica del piano di cottura scatena energia elettromagnetica nella padella in modo che essa si scaldi autonomamente. La padella è il punto di partenza del calore e dunque, riducendo gli step del processo di riscaldamento, esso richiede in media dal 25 al 50% di tempo in meno.

VITESSE

L'induction réduit le temps de préparation des aliments puisque la chaleur est générée directement au contact avec la casserole ou la poêle. L'énergie électromagnétique du plan de cuisson déclenche l'énergie électromagnétique dans la casserole de façon qu'elle se réchauffe en autonomie. La poêle est donc le point d'origine de la chaleur, en réduisant donc les passages du processus de réchauffage de 25% jusqu'à 50% en moyenne.

GESCHWINDIGKEIT

Induktionskochzonen übertragen Hitze über ein elektromagnetisches Feld. Töpfe und Pfannen werden somit weder durch offenes Feuer noch durch heiße Kochplatten erhitzt. Das Kochen auf Induktionskochfeldern ermöglicht kurze Ankochzeiten und eine optimierte Wärmeübertragung.

INDUCTION COOKING



ENERGY EFFICIENCY

A gas flame releases lots of heat around the pan, an electric burner emits radiant heat at any point where it is not in direct, firm contact with the pan. When heat is generated within the pan itself, as with induction, more of that heat gets to the food, and less of it warms up your kitchen. This means increased energy efficiency.

EFFICIENZA ENERGETICA

Mentre la fiamma gas rilascia molto calore intorno alla padella o pirofila e i bruciatori elettrici emettono energia radiante anche nei punti non in contatto diretto con essa, il calore della cottura a induzione è generato all'interno della padella o pirofila stessa. Dunque il calore scalda solamente il cibo e non l'ambiente circostante aumentando, dunque, l'efficienza energetica.

EFFICACITE'

Tandis que la flamme du brûleur gaz dégage beaucoup de chaleur autour de la casserole et les foyers vitro ou électrique émette de la chaleur radiante aussi sur zones entourant et pas en contact direct, la chaleur de la cuisson induction par contre est générée à l'intérieur de la poêle même.

WIRTSCHAFTLICHKEIT

Die kurzen Ankochzeiten und die direkte Wärme übertragung sorgen für eine ohne Wirtschaftlichkeit.



SAFETY

No flame means no grease fires, and no gas means no gas leaks. Induction hob typically doesn't get all that hot since the heat is created in the pan itself. This means it would be less likely for the cooktop to cause a burn because the pan cools down as soon as you turn off the heat.

SICUREZZA

Assenza di fiamme significa impossibilità di grassi che bruciano; assenza di gas significa assenza di perdite di gas. Inoltre il vetro del piano a induzione non genera calore, ma il calore è generato dalla padella o pirofila stessa al suo interno e di conseguenza, una volta spento il sistema, il vetro inizia immediatamente a raffreddarsi riducendo il rischio di ustioni.

SECURITE'

L'absence de flamme signifie absence de gras brûlants, l'absence de gaz signifie absence de fuites de gaz. En plus, la vitro du piano à induction ne produit pas de chaleur, puisque cela se génère à l'intérieur de la casserole, par conséquent, une fois éteint le système de chauffage, la vitro se refroidit immédiatement, en réduisant le risque de brûlure.

SICHERHEIT

Zu den zahlreichen Vorteilen der Induktionstechnologie gehört vor allem ein Plus an Sicherheit.



CONTROL

Induction cooktops are as responsive as gas but they also have more settings. It means they allow for much more precise control of the heat for any kind of cooking.

CONTROLLO

Il sistema di regolazione della potenza delle zone permette di controllare in modo più preciso la quantità di calore da sprigionare e di poterlo dunque adattare in modo più preciso al tipo di cottura che si intende realizzare.

CONTRÔLE

Le système de régulation de la puissance des foyers permet de contrôler avec précision la quantité de chaleur, en l'adaptant chaque fois à la typologie de cuisson que l'on désire.

KONTROLLE

Zu den Vorteilen der Induktion gehört eine hochpräzise Temperaturjustierung.



CLEANING

Since an induction cooktop seldom gets very hot, food doesn't burn onto it. This means a splatter, a spill or a pasta-sauce pop calls for a quick swipe of the sponge.

PULIZIA

Poiché la superficie non si scalda, il cibo non si brucia su di essa. Ciò implica che ogni residuo di cibo potrà essere facilmente rimosso con l'aiuto di una spugna.

NETTOYAGE

Puisque la surface ne se réchauffe pas, les aliments ne brûlent pas sur la vitro. Cela permet d'enlever très aisément quel résidu avec l'aide d'une éponge simplement.

REINIGUNG

Induktionskochfelder lassen sich einfach und rasch reinigen.